

しの 児島虎次郎を偲ぶ絵画展 児島賞決まる!

「児島虎次郎^{しの}を偲ぶ絵画展」に、市内の小学校14校、中学校7校から788点の出品があり、このほど入賞者が決まりました。児島賞入賞作品と渡辺賞、佳作の入賞者を紹介します（敬称略）。

絵画展では入賞作品をはじめ約200点を展示。2月8日(日)まで成羽町美術館で開催しています（本展のみ観覧の場合は無料）。

■問い合わせ 成羽町美術館（TEL 4455）

児島賞(金賞)



「むしとあそんだよ」
中島佳保（有漢東小1年）



「がんばれ なわとび」
大久保芽依（高梁小2年）



「上手におどったダンス」
池田百音（川上小3年）



「ひょうたん畑で」
三村海土（落合小4年）



「ブリッジ」
竹内実花（富家小5年）



「石垣と立派な木」
大畑奈々（成羽小6年）



「門」
矢吹まな（高梁中1年）



「庭」
佐藤友理（成羽中2年）



「干し柿」
井上定三（成羽中3年）

佳作

（ ）は学校名

〔小学1年〕高木翔（成羽）、三上遼人（成羽）、武田泰河（川上）〔小学2年〕丸橋捺希（玉川）、佐藤翼（吹屋）、剣持嘉川上（小学3年）池上扇（落合）、川上竜輝（落合）、山田翔香（有漢東）、土師有紗（成羽）、川上朱莉（川上）〔小学4年〕丸橋健人（玉川）、仲田菜由（落合）、信原直哉（福地）、増岡修（有漢東）〔小学5年〕平美紗希（川面）、小林聖香（福地）、長原健太（成羽）、日谷朱伽（成羽）、武田光希（川上）〔小学6年〕大福千裕（成羽）、東佑馬（成羽）、平松愛奈（成羽）、吉岡久遠（成羽）、瀧川祐実（川上）〔中学1年〕綱島美加（有漢）、宮本恵美（有漢）、平松かすみ（成羽）、平川康之（備中）〔中学2年〕武田健太郎（高梁）、上森真琴（高梁東）、黒川遥子（高梁北）、鈴井美貴子（高梁北）、森脇照美（高梁北）〔中学3年〕土井瞳（高梁北）、野口彩夏（有漢）、大畑朝美（成羽）、仲田奈々香（成羽）

渡辺賞(銀賞)

河元良太（高梁小1年）
大塚拓巳（川上小2年）
馬屋原萌（成羽小3年）
上杉一真（落合小4年）
渡辺結衣（成羽小5年）
馬屋原真帆（成羽小6年）
笹田実希（高梁北中1年）
川内野菜保（高梁中2年）
渡邊恵実（高梁中3年）

広報紙の発行月に1歳、2歳、3歳の誕生日を迎えるお子さんの写真を掲載します。写真裏面にお子さんの氏名(ふりがな)、性別、生年月日、住所、保護者名、電話番号を明記し、20字内のコメントをつけ、前月の末日までに送ってください。応募多数の場合は先着順とします。なお、応募された写真は返却できません。【送り先】〒716-8501(住所不要)高梁市役所 広報たかはし「すこやかスマイル」係 ※市ホームページからも応募できます。



あきやま みゆ
秋山 心優ちゃん
(和田町)

平成20年1月3日生まれ
「かわい笑顔が大スキだよ♡
元気ですくすく大きくなってね」



いけだ あいむ
池田 愛武ちゃん
(高倉町田井)

平成18年1月8日生まれ
「元気で強たくたく成長して
います」



いりえ しょうだい
入江 将大ちゃん
(落合町阿部)

平成20年1月23日生まれ
「わが家のスーパーアイドル♡
元気に大きくなってネ!」



おおく ぼともき
大久保智貴ちゃん
(上谷町)

平成19年1月16日生まれ
「バスが大好きな智くん♡また
みんなで乗ろうね♡」



おおつか あん な
大塚 杏奈ちゃん
(落合町阿部)

平成18年1月3日生まれ
「弟思いの優しいお姉ちゃんです!」



しみず かつのり
清水 克典ちゃん
(成羽町成羽)

平成19年1月15日生まれ
「車が大好きな克典。たくましく
育ってね!」



たかはし しゅうと
高橋 柊人ちゃん
(備中町長屋)

平成20年1月24日生まれ
「甘えん坊の柊くん♪元気に大き
くなあれ☆」



たかみ ちはる
高見 知春ちゃん
(成羽町下原)

平成18年1月18日生まれ
「笑顔のすてきなちーちゃん。
大きくなーれ!」



たけしま いぶき
竹島 唯希ちゃん
(落合町阿部)

平成20年1月26日生まれ
「わが家のヒーロー☆元気に
大きくなあれ♡♡」



はた そうま
畑 蒼真ちゃん
(巨瀬町)

平成18年1月17日生まれ
「わが家のヒーロー/蒼真の笑
顔はみんなの笑顔」



やまもと ひろき
山本 宙輝ちゃん
(有漢町有漢)

平成18年1月13生まれ
「ひょうきん者の宙輝♡みんな
を笑顔にしていね!」



ぱっちりバッチリ! 朝ごはんレシピ②

じゃこ入り納豆・ ハウレンソウのフワフワ焼き

	材料(4人分)	作り方
じゃこ入り納豆	納豆 ……………160g	① 器に納豆を入れ、ちりめんじゃこと白ゴマを振る。 ② ④をよく混ぜ合わせ、①にかける。
	ちりめんじゃこ ……20g	
	白ゴマ ……………10g	
	しょうゆ ……12g	
	④ みりん ……6g	
ハウレンソウのフワフワ焼き	酢 ……………6g	① ハウレンソウは2㍎の長さに切る。 ② 卵は溶きほぐし、みりと水を加えて混ぜる。 ③ フライパンにサラダを熱してバターと①を入れ、中火でサッといためる。 ④ ③へ②を流し入れて大きく混ぜながら半熟状にし、しょうゆを鍋肌から回し入れる。 ⑤ 器に盛り、トマトを添える。
	ハウレンソウ ……50g	
	卵 ……………4個	
	トマト ……………1/2個	
	みりん ……………10g	
	水 ……………10g	
	サラダ油 ……10g	
	バター ……………10g	
	しょうゆ ……10g	



ご飯、じゃこ入り納豆、具だくさん汁、
ハウレンソウのフワフワ焼き

一口メモ

骨づくりに欠かせないカルシウムとビタミンKが豊富な納豆は、骨粗しょう症の予防にもなります。

特別賞(市教育委員会賞)

三上 理絵さん(高梁高3年)(横町)

このほかのレシピは、
市ホームページに掲載しています。

総栄養価(1人分) エネルギー587Kcal タンパク質22.0g 脂質 15.6g